

“LE MOZZARELLE SONO TERMINATE”, LA PRODUZIONE SOSTENIBILE DEL CASEIFICIO CIPOLLONE DI TORNIMPARTE

28 Gennaio 2019



TORNIMPARTE - Se ne infischiano del marketing e quando le mozzarelle sono finite lo scrivono a chiare lettere sul cartello appeso fuori al caseificio, come a dire “non vogliamo farvi perdere tempo” quando, al contrario, un qualsiasi esercente pagherebbe oro pur di attirare il cliente all’interno del suo negozio per vendere qualche delizia in più. Loro non ne hanno bisogno. È l’unico negozio che in cassa arrotonda per difetto, quando lo scontrino segna tre euro e quaranta centesimi, giusto per fare un esempio, il casaro dice sorridente “fai tre”, e ti regala pure un tocco di ricotta fresca di giornata, squisita.

Un locale che a vederlo da fuori non appare certo patinato e al passo coi tempi, perché al

caseificio Cipollone di Tornimparte (L'Aquila) quel che conta davvero è la sostanza, non la forma. Si vende quel che si produce, fino ad esaurimento e nonostante la domanda sia costantemente superiore all'effettiva produzione, vista la bontà dei prodotti, la regola è quella del "chi prima arriva meglio alloggia".



Parliamo soprattutto delle famose mozzarelle, e anche dei bocconcini, che vanno praticamente a ruba e che difficilmente arrivano a mezzogiorno, l'ora in cui si vede dalla strada il famoso cartello che avvisa i clienti con un lapidario "Le mozzarelle sono terminate". Lo sanno bene i romani del fine settimana che ne approfittano per fare incetta di latticini, primosale, ricotta, marchetto, mozzarelle, caciotte, bocconcini, scamorze, formaggi vari.

Siamo sulla via Amiternina Nord, la strada che conduce a Tornimparte e alle sue numerose frazioni, il comune in provincia dell'Aquila si trova a circa una ventina di chilometri dal capoluogo, alle pendici del Monte San Rocco, uno spartiacque tra Lazio e Abruzzo.

Il caseificio dei fratelli **Bernardino** e **Giampiero Cipollone** è in attività dall'anno 1985 ma l'azienda agricola di famiglia esiste da sempre. Due fratelli, due dipendenti e oltre cento mucche, che "vivono come regine in una stalla che in realtà è una villa, al chiuso ma libere di muoversi e alimentate rigorosamente a foraggi locali" racconta Bernardino tra un cliente e un altro.



Una produzione sostenibile e sempre a misura d'uomo nonostante la larga richiesta di prodotti caseari che arriva un po' dappertutto, anche se "adesso siamo vecchi ed è quasi ora di smettere" ironizza il casaro - "se trovassimo qualche giovane interessato a rilevare l'azienda..." rivela con una punta di scetticismo - "i giovani che vengono a trovarci pensano che il lavoro principale sia la vendita dei prodotti, quando spieghi loro tutto il lavoro che c'è

dietro...”, il resto della frase si intuisce facilmente.

Un lavoro certamente impegnativo, la sveglia è tutti i giorni alle quattro del mattino, “il latte si munge, si scalda, poi si quaglia e si lavora. Prima di fare le mozzarelle, ad esempio, occorrono circa due ore di preparazione. La produzione dipende dalla quantità di latte che le mucche producono, ma adesso devo andare, il formaggio mi aspetta”.

Cipollone ci saluta e corre in laboratorio, ma solo dopo averci donato una forma di ricotta fresca tutta da gustare.